



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 1 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

DESCRIZIONE ARTICOLO	PASTO - BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA <i>Miscela in polvere disidratata per preparazioni istantanea.</i>
CATEGORIA	Alimento a fini medici speciali.
PESO	300 gr (3 buste da 100 gr)
CODICE ARTICOLO	NUPA14
CODICE PARAF	18081
CODICE EAN	80 55684 53 413 8
INGREDIENTI	Panna disidratata (contiene LATTOSIO), MERLUZZO 18% (MERLUZZO , farina di riso, sale, aromi), polenta fioretto 18%, farina di riso, fruttosio, proteine della LATTE , inulina, antiagglomerante: E551, cipolla, sale, addensante: E415.
MODALITA' D'USO	Mettere in un pentolino 300 ml di acqua e portare ad ebollizione. Togliere dal fuoco e versare lentamente il contenuto della busta mescolando in modo accurato, utilizzando una frusta o minipimer. Lasciare raffreddare il preparato così ottenuto fino alla temperatura di servizio, in questo periodo il pasto si addensa. La consistenza è modulabile (a seconda del tipo di disfagia) con brodo, olio, burro.
PORZIONE	Si ottiene 1 porzioni da circa 400gr.
SHELF LIFE	18 mesi in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e negli imballi originali. Consumare subito dopo la preparazione.
INDICAZIONI	E' indicato per la gestione dietetica ai soggetti con disturbi della deglutizione (disfagia) o di masticazione.
AVVERTENZA IMPORTANTI	Questo prodotto è un alimento nutrizionalmente completo o ad integrazione all'alimentazione abituale e deve essere utilizzato sotto controllo medico. Non usare nei bambini sotto i tre anni.
CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in film alluminato.
IMBALLO	Imballo conforme al Reg. CEE 1935/2004 del27/10/04 e smi Imballo primario: <i>sacchetti n°3 da 100gr per box</i> Imballo secondario: <i>cartone con n°4 box da 300gr</i>
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Aspetto: granuli regolari scorrevoli</i> <i>Colore: tipico della ricetta</i> <i>Odore: tipico della ricetta</i> <i>Sapore: tipico della ricetta</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: 6,9% (Valori medi rilevati) Omogeneità: (presenza o meno di grumi e/o particolato e di doppia fase) <i>Dopo mescolamento del prodotto non c'è presenza di grumi e di doppia fase anche dopo alcuni minuti dalla preparazione.</i>



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 2 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale:	<10.000 ufc/g
Lieviti:	<100 ufc/g
Muffe:	<100 ufc/g
Coliformi:	<100 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI Sul tal quale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI:	Per 100 g
<i>Valore Energetico:</i>	1718 kJ 411 kcal
<i>Grassi</i>	15 g
<i>di cui saturi</i>	11 g
<i>Carboidrati</i>	43 g
<i>di cui zuccheri</i>	12 g
<i>Proteine</i>	22 g
<i>Fibre</i>	5,6 g
<i>Sale</i>	2,4 g
<i>Colesterolo</i>	44 mg
<i>Vitamine:</i>	
<i>Vitamina A</i>	2 µg
<i>Vitamina C</i>	0,8 mg
<i>Minerali:</i>	
<i>Sodio</i>	960 mg
<i>Potassio</i>	420 mg
<i>Calcio</i>	29 mg
<i>Ferro</i>	0,5 mg

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Il prodotto **non contiene fonti di glutine**, quindi altamente digeribile.

DICHIARAZIONI

- Prodotto in uno stabilimento riconosciuto dall'Azienda U.L.S.S.9 Scaligera (VR) N.04/2014/SIAN prot.19743 del 09.04.2014
- Sviluppo e preparazione di miscele disidratate destinate ad una alimentazione particolare e convenzionale.

G.D.P. Group Srl - VILLAFRANCA, VR, su indicazione dei propri fornitori, assicura quanto segue:

OGM

Tutte le materie prime utilizzate sono OGM - Free

PESTICIDI

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 396/2005

METALLI PESANTI

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006

MICOTOSSINE

Tutte le materie prime utilizzate sono conformi al regolamento CE 1881/2006

IRRAGIAMENTO

Tutte le materie prime utilizzate non sono state sottoposte a trattamenti ionizzanti



SCHEDA TECNICA

REV.05
29/05/19
PAG. 3 di 3

NURIMIL

BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA

PASTO

ALLERGENI

<i>*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti. **vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE ***C.C. cross-contamination "contaminazione incrociata"</i>	PRESENTI SUL PRODOTTO	NON PRESENTI	POSSIBILE C.C. ***
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	X
Uova e prodotti a base di uova*		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce*	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*	X		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*	X		
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus ommunis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	X
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	X

CERTIFICAZIONI

